

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 30 (1975)
Heft: 4

Artikel: Es geht um den Sauerstoff!
Autor: M.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892783>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Es geht um den Sauerstoff!

Die Umweltfrage ist heute aktueller denn je. Sie schiebt sich mit der Frage nach dem Überleben immer mehr in den Vordergrund. Aus allen Lebensbereichen ertönt der Ruf nach mehr Sauerstoff. Vom Gewässerschutz bis in den Bereich des Wohnens.

Jedes atmende Lebewesen ist von einem ausstrahlenden Energiekörper umgeben, der aus Sauerstoff gebildet wird. Sauerstoff ist ein Gas, das bipolar ist. Jedesmal, wenn der Sauerstoff aus seiner Ordnung gebracht, wenn er verspannt wird, richtet er sich wieder nach den Polen aus. Was bedeutet diese Eigenschaft für die Praxis?

Alles, was den Sauerstoff aus seiner bipolaren Ordnung bringt, hemmt das Lebendige in seiner Leistungsfähigkeit. In der Landwirtschaft ist alles werdende Leben innig mit dem Sauerstoff verknüpft. Was in schlechter verbrauchter Luft aufwächst, kann keine Leistung erbringen. Beim Bauen muß immer die Devise gelten: Nur atmungsfähige Baumaterialien verwenden. Durch dichte, lebensfremde Baumaterialien wird der Sauerstoff verspannt. Die Tiere in solchen Ställen können nicht zu Höchstleistungen kommen, wenn ihnen während der langen Wintermonate nur schlechte Stallluft zur Verfügung steht. Auch wir Menschen atmen auf, wenn wir eine moderne Wohnung mit ihren vielen Kunststoffelementen verlassen. Alles Lebendige, das in der Natur gebaut wird, ist ebenfalls auf den Sauerstoff angewiesen. Der biologische Landbau achtet streng darauf, daß die Abbauprozesse so geführt werden, daß überall der Sauerstoff zur Umsetzung Zutritt hat. Wenn die Abbauphase vorüber ist, wenn sich im Boden die große Umwandlung vollzogen hat, ist es wieder der Sauerstoff, der entscheidend mithilft, neues Leben zu gestalten.

Gedankenvoll stehen wir heute im Lebensmittelgroßmarkt und sehen dort, wie den Produkten der Landwirtschaft durch monatelange Lagerung, riskante Konservierung und lebensfremde Verpackung ein Großteil des Wertes genommen wird. Die große Masse der Menschen, für die solche Nahrung «Lebensmittel» sein muß, kennt heute nichts anderes. Da darf sich der bäuerliche Mensch wohl glücklich schätzen, daß ihm Lebensmittel aus der eigenen Produktion zur Verfügung stehen, die einen hohen

biologischen Wert haben. Dem Bauern steht auch heute noch ein Lebensraum zur Verfügung, der seinen Beruf auf kurz oder lang begehrenswert machen wird. M. St.

VOLKSGESUNDHEIT

Das neue Kaltsteril-Abfüllverfahren der Biotta AG, Tägerwilen

Um dem modernen Menschen die wertvollen Stoffe des Bio-Gemüses in einer angenehmen Form und unbeeinträchtigt durch Kochen zu vermitteln, wurden die Biotta-Säfte geschaffen. Das große Problem dabei war die Haltbarkeit, da Gemüsesäfte im Gegensatz zu Fruchtsäften keine Fruchtsäure enthalten und deshalb nicht durch Pasteurisation allein haltbar gemacht werden können. Die Gemüsesäfte mußten wie Gemüse-Konserven wegen der sporenbildenden Bakterien auf 120° erhitzt, d. h. sterilisiert werden.

Die biologische Qualität des Gemüses kann nur durch einen biologischen Vorgang erhalten bleiben und dieser natürliche Vorgang ist die Milchsäuregärung – Laktofermentation –, die die Natur überall dort einleitet, wo sie etwas konservieren oder reinigen will; wie im menschlichen Darm, im Boden, in der Milch (Yoghurt) Sauerkraut usw. Durch die Milchsäure werden alle schädlichen Keime vernichtet, die Vitamine und Wirkstoffe der frischen Gemüse bleiben dabei nicht nur erhalten, sondern werden noch aufgewertet. Leider wird bei einer Milchsäuregärung im Saft dessen Geschmack immer etwas beeinträchtigt. Nach dem Grundsatz des bekannten Ernährungswissenschaftlers Professor Dr. med. W. Kollath: ‚Natürliches so natürlich wie möglich zu belassen‘ versuchten wir deshalb eine Lösung zu finden, die einerseits die konservierende Wirkung des milchsauren Milieus und andererseits den unveränderten Geschmack der rohen Gemüsesäfte ergab. Dies ist uns dadurch gelungen, daß wir in einem Spezialverfahren die Milchsäuregärung außerhalb des Saftes in Molke – Milch ohne Fett und Eiweiß – durchführen und unsere Gemüsesäfte dann mit diesem Gärungs-